

Evolução da maturação em frutos de *Olea europaea* L. (cvs. 'Cobrançosa', 'Madural' e 'Verdeal Transmontana'), na região de Trás-os-Montes

A.Cornélio¹, J.A.Pereira¹, P.Baptista¹, F.Gonçalves², A.Oliveira³, A.Bento¹, L.Torres²

¹ CIMO / Escola Superior Agrária de Bragança, Q^{ta} Santa Apolónia, Apart. 1172, 5301-855 Bragança, jpereira@ipb.pt; ² Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Q^{ta} de Prados, 5001-801 Vila Real; ³ Direcção Regional de Agricultura de Trás-os-Montes, Lugar de Codeçais, 5000-421 Vila Real

RESUMO

A oliveira é uma cultura com grande significado económico, social e paisagístico em Trás-os-Montes, sendo as Cv. 'Cobrançosa', 'Madural' e 'Verdeal Transmontana' as de maior expressão na Terra Quente. Com o presente trabalho pretendeu-se estudar a evolução da maturação dos frutos destas cultivares e analisar a influência da data de colheita no teor em gordura e nos parâmetros qualitativos dos azeites obtidos. A componente de campo decorreu num olival situado na região de Mirandela, com cerca de 80 anos de idade, não regado, podado bianual ou trianualmente e em que a manutenção da superfície do solo é feita por mobilizações superficiais. As necessidades nutritivas das plantas são satisfeitas através de adubação mineral na Primavera. Neste olival, entre 13 de Setembro e 30 de Novembro, com uma periodicidade semanal, colheram-se 50 azeitonas por árvore em cinco árvores de cada cultivar, seleccionadas aleatoriamente. De cada amostra determinou-se o índice de maturação e o peso dos frutos, o peso do endocarpo, o peso da polpa e a relação polpa/caroço, o teor em humidade e o teor em gordura, por extracção em Soxhlet. Nos óleos obtidos determinou-se a acidez e os coeficientes de extinção K_{232} e K_{270} , o teor em clorofilas e o teor em carotenóides. Os resultados obtidos indicam que, no início das amostragens (em meados de Setembro), o endocarpo se encontra completamente formado, sem variação assinalável do seu peso. O índice de maturação, o peso dos frutos, o peso da polpa, a relação polpa/caroço e o teor em gordura (em percentagem de matéria seca) aumentaram ao longo da maturação. Os parâmetros avaliados no óleo, isto é, o teor em clorofilas e carotenóides e os coeficientes de extinção K_{232} e K_{270} diminuíram com a maturação, enquanto a acidez não sofreu flutuações apreciáveis.

Trabalho realizado no âmbito do projecto AGRO IED 482 "Protecção contra pragas do olival numa óptica de defesa do ambiente e do consumidor".